

Königsberger Klopse by Caren Miosga

Zu Gast: Caren Miosga

Caren Miosga verrät euch ihr Lieblingsgericht. Und praktischerweise auch das Rezept dazu.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

für die Klopse:

300 g gemischtes Hackfleisch
100 g Kalbshack
2 Scheiben Weißbrot (eingeweicht)
1 Zwiebel (abgezogen und in Würfel geschnitten)
3 Sardellenfilets
3 EL gehackte Petersilie
1 EL Schlagsahne
Salz und Pfeffer

Zutaten für die Brühe:

1 Liter Wasser
1 TL Salz
1 Lorbeerblatt
2 Nelken
1 Zwiebel

Zutaten für die Sauce:

20 g Mehl
30 g Fett
1/2 l Flüssigkeit aus der Brühe, in der die Klopse gegart werden
Salz und Pfeffer
2 EL Zitronensaft
1-2 EL Kapern
3 EL saure Sahne
1 Eigelb

Zubereitung

1. Aus den angegebenen Zutaten einen Hackfleischteig herstellen. Mit angefeuchteten Händen 8 Klopse formen.
2. Für die Brühe die Zwiebel schälen und quer eine Kerbe einschneiden, das Lorbeerblatt in die Spalte stecken und mit den Nelken fixieren.

- 3.** Parallel Wasser zum Kochen bringen, salzen und auf mittlere Stufe zurückschalten. Die gespickte Zwiebel zugeben. Die Klopse vorsichtig in das nicht mehr kochende Wasser geben und 15-20 Minuten gar ziehen lassen.
- 4.** Wenn die Klopse an die Oberfläche schwimmen, müssen sie noch ca. 5 Minuten garen, da der Kern dann noch roh ist.
- 5.** Klopse aus der Brühe nehmen, Flüssigkeit behalten.
- 6.** Nun Mehl in dem zerlassenen Fett bei mittlerer Hitze anschwitzen, bis es goldgelb ist. Den Topf von der Herdplatte nehmen und die Flüssigkeit (ohne Zwiebel!) nach und nach mit einem Schneebesen einrühren. Es dürfen keine Klümpchen entstehen. Die Sauce 20 Minuten kochen und Gewürze, Zitronensaft, Kapern und saure Sahne dazugeben. Sobald die Sauce nicht mehr kocht (wichtig – sonst flockt das Eigelb aus), mit dem Eigelb legieren und die Klopse hineinlegen.
- 7.** Mit Reis oder Salzkartoffeln servieren. Guten Appetit!